



Prazer, somos a
Firjan.

06/2024





REDE SENAI

Firjan SENAI

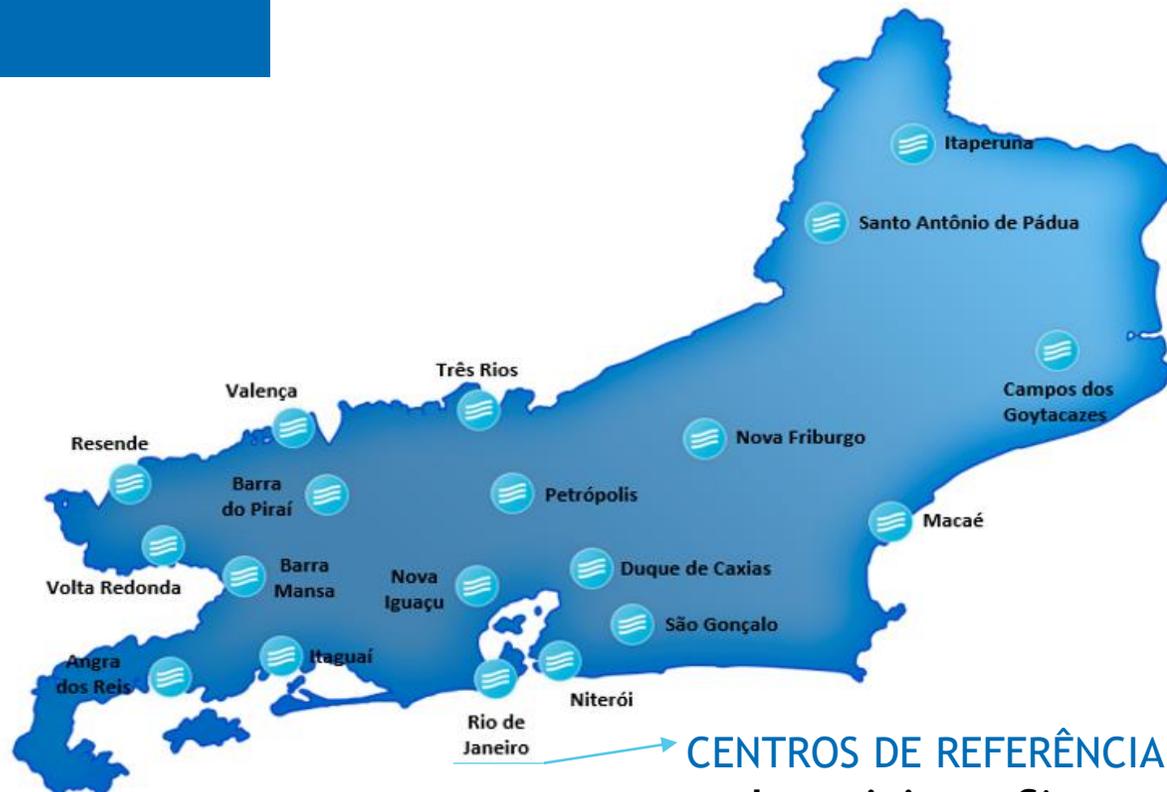


ATUAÇÃO EM
TODO O
ESTADO DO RJ

28 Unidades Fixas

4 Centros de Referência

71 Unidades Móveis SESI e SENAI



CENTROS DE REFERÊNCIA

- Laranjeiras - Cinema e Audiovisual
- Maracanã - TI/Joalheria/Gráfica
- Tijuca - Construção Civil/Alimentos e Bebidas/ Renováveis
- Cinelândia - Saúde e segurança do trabalho

Construção do
Centro de
Formação
Profissional em
Vassouras



1950

Construção da
Cervejaria Escola
SENAI Vassouras



1987

Transformação
em um Centro
de Tecnologia de
Produtos
Alimentares



1992

Formatura da 1ª
Turma de
Técnico em
Cervejaria



1994

Formatura da
28ª Turma de
Técnico em
Cervejaria



2016

Migração para o
Centro de
Referência Senai
Tijuca

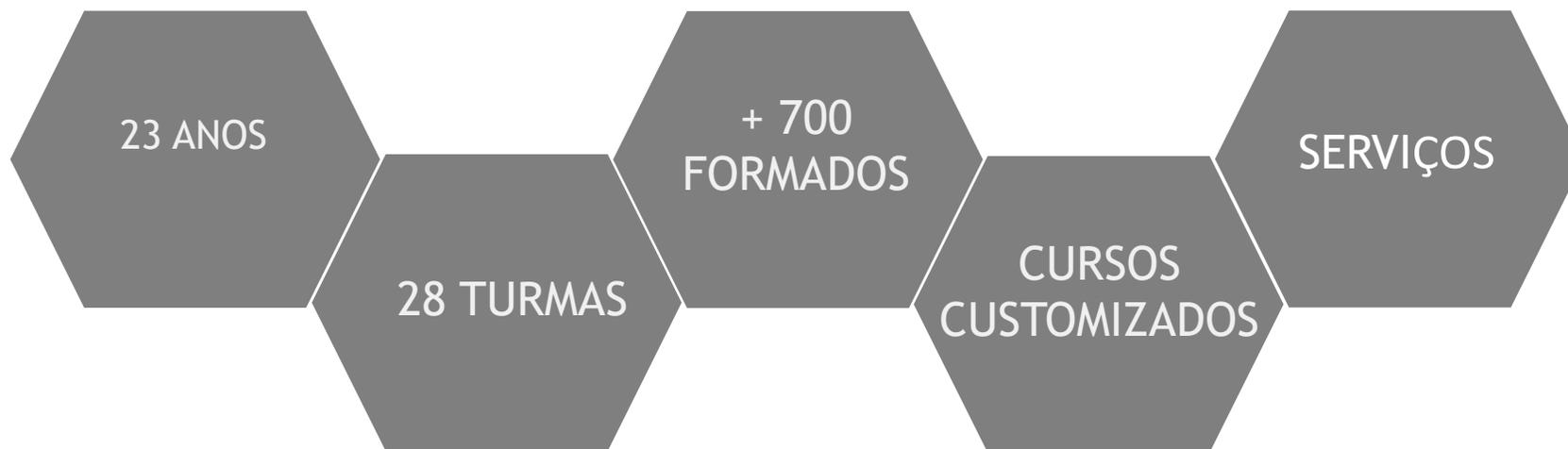


2017



ESCOLA DE VASSOURAS

Bebidas





SENAI TIJUCA

Firjan SENAI



Centro de Referência Firjan SENAI TIJUCA

SEGMENTOS

- CONSTRUÇÃO CIVIL
- ENERGIAS RENOVÁVEIS
- ALIMENTOS
- BEBIDAS

ATUAÇÃO

- EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
- EDUCAÇÃO BÁSICA
- SERVIÇOS TECNOLÓGICOS



SELO
VERDE

- Energias renováveis
- Captação de águas pluviais
- Telhado verde



Segmentos de atuação



Planta e laboratórios



Modalidades dos cursos

APRENDIZAGEM - 640 a 800 horas

Para qualificar o jovem maiores de 18 a 24 anos em atendimento à lei da aprendizagem.

QUALIFICAÇÃO - 180 a 340 hora

Para qualificar o participantes a partir dos 16 anos como profissional da área, com competências para atuar no segmento técnico desejado.

CURSO TÉCNICO - 1200 horas

Para habilitar o participantes a partir dos 16 anos como técnico de nível médio no segmento técnico desejado.

APERFEIÇOAMENTO- 16h a 140 horas

Para desenvolver competências no participantes a partir dos 18 anos em técnicas específicas segmento técnico desejado.

Cursos customizados

QUALIFICAÇÃO E APERFEIÇOAMENTO

Para atender necessidade específicas da empresa customizando os seguintes aspectos dos cursos:

- Formato
- Carga horaria
- Unidades curriculares
- Local de realização

Serviços

CONSULTORIA E DESENVOLVIMENTO

Para solucionar demandas das empresas nos segmentos de “Alimentos e Bebidas”

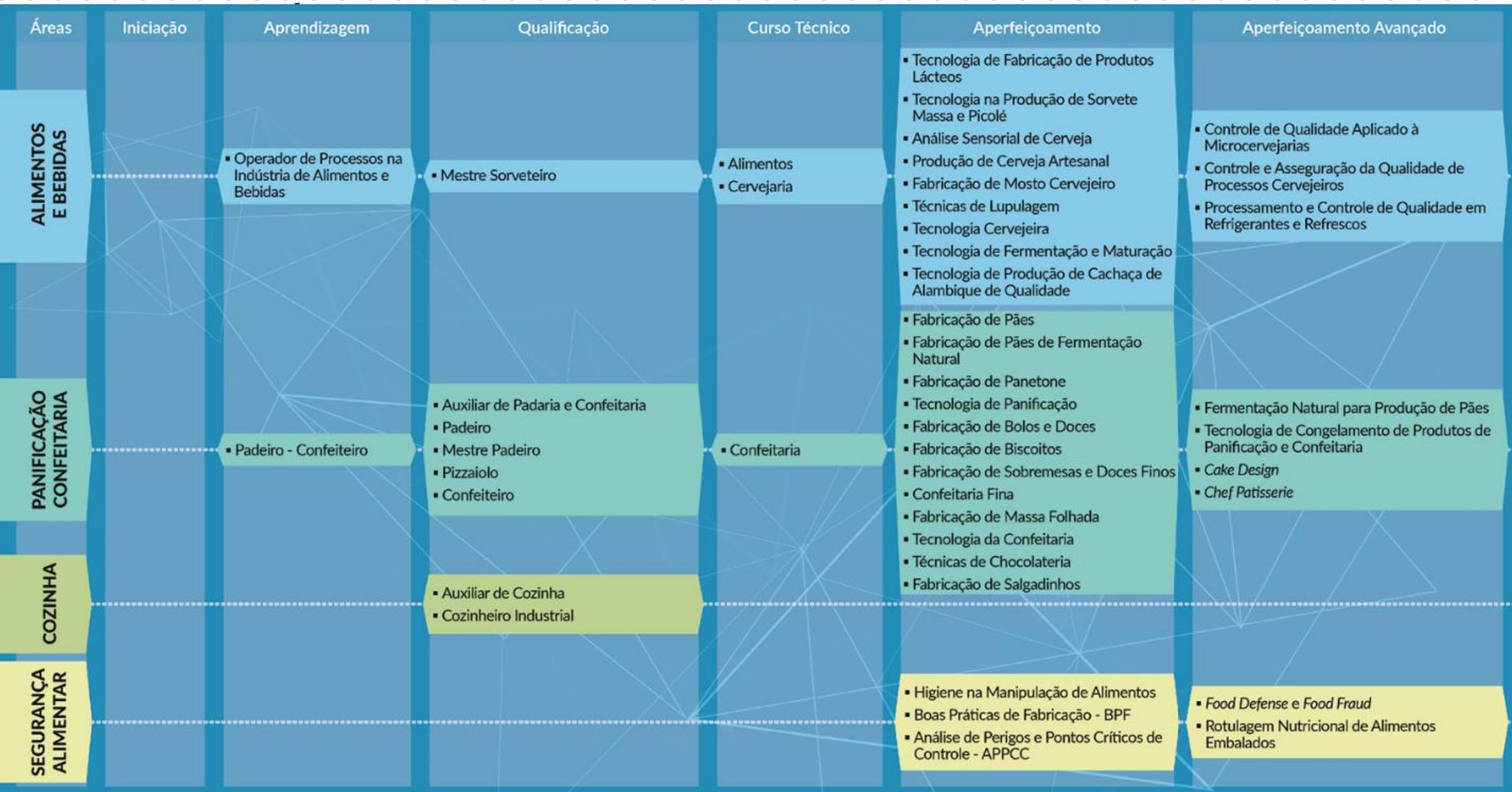
- Consultoria normativa para o desenvolvimento novos produtos;
- Desenvolvimento de novos produtos;
- Otimização de Processos de fabricação;



PORTIFOLIO BEBIDAS

Firjan SENAI





Portifólio de cursos - Bebidas

CURSO TÉCNICO

Técnico em Cervejaria

1200h

APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL

Análise Sensorial de Cervejaria

24h

Produção de Cerveja Artesanal

16h

Fabricação de Mosto Cervejeiro

20h

Técnicas de Lupulagem

16h

Tecnologia Cervejeira

104h

Tecnologia de Fermentação e Maturação

24h

Tecnologia de Produção de Cachaça de Alambique de Qualidade

40h

Controle de Qualidade Aplicado à Microcervejarias

16h

Controle e Asseguração da Qualidade de Processos Cervejeiros

32h

Processamento e Controle de Qualidade em Refrigerantes e Refrescos

40h



Técnico em Cervejaria

- 1200 horas;
- Aulas online ao vivo e aulas práticas presenciais;
- Espaço com laboratórios de microbiologia, físico-química, análise sensorial e planta cervejeira;
- Instrutores experiência no mercado cervejeiro;
- Responsável Técnico
- Visitas técnicas;
- Banca de arguição oral;



Firjan SENAI

